



Hunaja- kaurakeksit



NOIN 18 KPL

- 100 g sulatettua voita (tai margariinia)
- 1 dl Hunajayhtymän Suomalaista kukkaishunajaa (140 g)
- 4 dl kaurahiutaleita
- 1 dl vehnä jauhoja
- 1 tl vaniljasokeria tai -uutetta
- 1 dl rusinoita, kuivattuja pieniä marjoja ja hedelmäpaloja
- 1 tl soodaa
- ½ dl kevytkermaa (tai kaura- tai kookoskermaa)

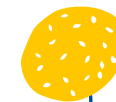
Kuumenna uuni 200 asteeseen. Sulata rasva kattilassa. Ota pois liedeltä ja mittaa kukkaishunaja mukaan.

Sekoita kuivat aineet sulatettuun rasva-hunajaseokseen ohjeen järjestyksessä.

Mittaa sooda kerman joukkoon ja sekoita nopeasti taikinaan.

Ota taikinasta lusikalla pieniä nokareita uunipellille ja painele ne tasaisiksi pyöreiksi pikkuleiviksi.

Paista 200-asteisen uunin keskitasolla 6–8 minuuttia kullan keltaiseksi.



Hunaja on **MAAILMAN VANHIN MAKEUTUSAINE** ja **SOPII sokerin korvikkeeksi MIHIN VAAN!**



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
[hunaja.fi/reseptit](#) ja [mieleinen.fi/reseptit](#)

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI